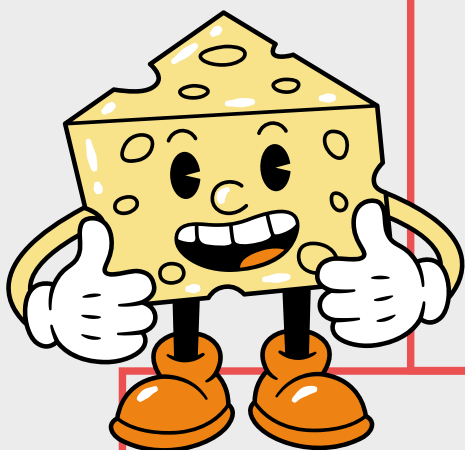
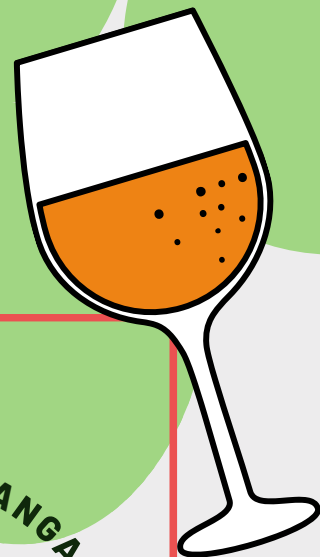




PRESENTA

I LUNEDI DELL'ASTESANA



1°
SEMINARIO

DEL MONFERRATO E DELLA LANGA ASTIGIANA



I TESORI

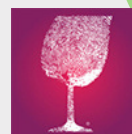
LA ROBIOLA DI
ROCCAVERANO
DOP A 360°

LUOGO: CANTINA DI NIZZA
ORE 15:15
MAX 25 PERSONE

22
NOV
2021



ADESIONI ENTRO
17.11.2021
T. 335 77 82 217
INFO@ASTESANA.IT



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

I LUNEDI DELL'ASTESANA

LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP A 360°

CONOSCERLA, DEGUSTARLA, CUCINARLA,
COMUNICARLA PER FAR "EMOZIONARE" IL
TURISTA/ CONSUMATORE

• SALUTI ISTITUZIONALI

• PROGETTI ED INIZIATIVE PER GLI OPERATORI DELLA FILIERA
ENOTURISTICA: STEFANO CHIARLO E GIUSEPPE GIORDANO – STRADA DEL
VINO ED DEL CIBO ASTESANA

• LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP: COS'È E DOVE SI PRODUCE,
CONSERVA, DEGUSTA. COMUNICA ELIO SICCARDI – DELEGATO ONAF –
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGIO DI ASTI E
SOMMELIER E ISELLA ZANUTTO – ONAF – ASTI

• DEGUSTAZIONE GUIDATA DI TRE ROBIOLE CON DIVERSI LIVELLI DI
STAGIONATURA IN ABBINAMENTO A TRE VINI DOC E DOCG DEL
MONFERRATO – ELIO SICCARDI E ISELLA ZANUTTO

• LE MOSTARDE, I MIELI E LE CONFETTURE CHE SI ABBINANO ALLA
ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

• LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP IN CUCINA, NEI BAR, WINE BAR E
NELLE CANTINE CHE FANNO ACCOGLIENZA – TESTIMONIANZE DI
SUCCESSO.

• PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO DI SUPPORTO MEDIATICO (VIDEO)
PER GLI OPERATORI DA UTILIZZARE PRESSO LE AZIENDE

• DIBATTITO E CONCLUSIONI

PARTECIPAZIONE PREVISTA SINO AD UN MASSIMO DI 25 PERSONE, CON
ESIBIZIONE DEL GREEN PASS.



I TESORI

CICLO DI SEMINARI PER
OPERATORI DELL'ENOTURISMO,
RISTORAZIONE ED OSPITALITÀ
PER CONOSCERE, VALORIZZARE
E COMUNICARE IN MODO
PROFESSIONALE LE NOSTRE
ECCELLENZE PRODUTTIVE E
GASTRONOMICHE IN
ABBINAMENTO AI VINI DOC E
DOCG DEL MONFERRATO